

Un viaje por el restaurante

“La hostelería ha sido mi escuela durante más de 30 años. Trabajé como gerente en la empresa familiar junto con mi marido desde el año 1977 en Vilanova i la Geltrú, Barcelona. En estos años me encargué de desarrollar y mejorar protocolos de trabajo, organización de equipos y actualizar la imagen de la marca, hasta conseguir que nuestras tiendas fueran un referente en la zona. Gestionamos hasta 5 puntos de venta. Es un orgullo poder decir que a día de hoy, la marca todavía sigue en activo.

Después pasé por la universidad y me formé en imagen personal y empresarial, protocolo, ceremonial y eventos. Y seguí con otras disciplinas que me ayudaran en mi futuro profesional. Desde entonces me dedico profesionalmente a asesorar empresas y personas en imagen profesional.

Mi especialidad es **La Consultoría de Imagen profesional para Restaurantes:** asesoramiento, charlas informativas, talleres y formación. Y puedo decir que me siento muy realizada con mi trabajo ya que he podido convertir estos dos mundos, la imagen y la restauración en mi gran pasión.”

Núria Nicolau

Una extensa exposición de ideas, necesidades, requerimientos y actividades, para montar y/o gestionar un establecimiento de restauración. Una obra que será de mucha utilidad para los que empiezan y también como recordatorio para los que ya están establecidos. Sin duda tanto a los unos, cómo a los otros, les facilitará mucho el trabajo. Un tipo de "hoja de ruta" que les ayudará a avanzar y a hacer bien su trabajo, tan complejo y bastante vocacional, pero al mismo tiempo, tan gratificante.

Xavier Mestres
Restaurador y ex Presidente del Institut Català de la Cuina

Un libro de fácil lectura, comprensión y con gran amplitud de detalles. Dándole gran importancia a aspectos desde la limpieza, con precisión y acierto, hasta la comunicación con todos sus matices. Sin duda será un libro de obligada lectura, para nuestros alumnos en la ESHS, y por supuesto un ejemplar muy útil en el día a día, para todos los profesionales. Tiene mucho mérito por parte de Nuria Nicolau que, con solo su experiencia, ha formado un manual operativo en toda regla, sobre el servicio de restauración. Sin ser jefa de sala en ningún prestigioso establecimiento, nos habla de cómo limpiar una escoba y un recogedor o un cuarto de baño, etc. Por supuesto todo el respeto por parte de un hostelero vocacional.

Javier Velázquez
Responsable de formación: Taberna del Alabardero. Grupo Lezama

Núria
Nicolau

Un viaje por
el restaurante

Núria Nicolau

Un viaje por el restaurante



Manual para
tener un restaurante rentable
y conseguir más tiempo para ti

nuria nicolau
CONSULTORA DE IMAGEN PROFESIONAL

@nurianicolauconsultora
nurianicolau.com